



مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی
دانشکده بهداشت
گروه مهندسی بهداشت محیط

راهنمای مطالعاتی دانشجویان (Study guide)

عنوان درس: بهداشت محیط ۳ (مواد غذایی، مسکن، هوا، پرتو ها)

گروه: مهندسی بهداشت محیط

تاریخ: ۱۴۰۲/۱۱/۱

— **عنوان درس:** بهداشت محیط ۳ (مواد غذایی، مسکن، هوا، پرتو ها)

— **تعداد واحد:** ۱ واحد نظری

— **هماهنگ کننده:** آموزش دانشکده بهداشت

— **مدرس:** دکتر حسن هاشمی

— **پیش نیاز:** ندارد

— **اهمیت این درس:**

آشنایی با عوامل مؤثر در بهداشت مواد غذایی، مسکن و معیارهای بهداشتی که در اماکن عمومی و مسکن باید رعایت شود و اثرات نامساعد اماکن غیر بهداشتی، آشنایی دانشجویان با انواع آلوده کننده های هوا و منابع انتشار آنها و همچنین اثرات نامساعدی که بر سلامت انسان و محیط زیست می تواند داشته باشند. آشنایی با مخاطرات پرتوهای یونساز و طرق حفاظت در برابر آنها

– اهداف کلی و میانی:

- معرفی سرفصل درس، نحوه ارائه و ارزشیابی
- تعریف بهداشت مواد غذایی، آلودگی مواد غذایی، فساد مواد غذایی
- بیماری های ناشی از غذا، نگهداری مواد غذایی، اصول سالمسازی مواد غذایی
- آماده سازی و عرضه بهداشتی مواد غذایی، استانداردها و قوانین مرتبط با مواد غذایی
- تعریف مسکن، عوارض ناشی از زندگی در مسکن نامناسب، سندروم ساختمان بیمار و مسائل بهداشتی
- تسهیلات و تجهیزات ایمنی در مسکن، تهміرات و نگهداری ساختمان ها، نور، حرارت، رطوبت، تهویا
- کلیاتی در مورد اماکن عمومی، استخرها و شناگاه ها، گرمابه های عمومی
- بهداشت بیمارستان ها، آسایشگاه ها، زندان ها، هتل ها، رستوران ها و ...
- مقررات و آیین نامه های بهداشتی، آئین نامه ماده ۱۳ مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی.
- ترکیب هوا، تعاریف و اصلاحات، اثرات جوی بر انتشار آلودگی ها، تاریخچه سوانح ناشی از آلودگی
- اثرات آلودگی هوا بر انسان، اثرات آلودگی هوا بر گیاهان، سایر اثرات آلودگی هوا
- قانون هوای پاک، کنترل آلودگی هوا
- پرتوهای یونیزان، اثرات بر سلامت، واحد ها و استانداردهای بین المللی
- حفاظت در برابر تشعشع، اصول حفاظت در رادیو تراپی و طب هسته ای
- آلودگی محیط زیست به مواد رادیواکتیو، دفع پسماندها و فاضلابهای رادیواکتیو

– روش تدریس:

Interactive Lecturing

Critical Thinking

LMS

– روش ارزشیابی:

۲	• حضور منظم دانشجو در کلاس و مشارکت فعال در مباحث علمی	ارزشیابی تکوینی (میان دوره)
۳	• ارائه تکالیف حضوری و مجازی، گزارش کار بازدید	
۵	• تهیه و ارائه سمینار در کلاس	
۱۰	• ارزشیابی برای یادگیری پایان ترم	ارزشیابی پایانی (پایان دوره)
۲۰	جمع کار	

– مراجع:

منابع آموزشی اصلی

- اصول بهداشت محیط امیر بیگی. حسن امیربیگی. ۱۴۰۰. ناشر: اندیشه رفیع

Joseph A. Salvato, Nelson L. Nemerow, Franklin J. Agardy Environmental Engineering

منابع آموزشی کمکی

- شیمی مواد غذایی، دکتر حسن فاطمی
- سم شناسی مواد غذایی، جمیله سالار آملی
- آئین نامه های مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
- Adams M.R and Moss M.O. Food Microbiology. Royal Society of Chemistry(RS.C).latest edition

– اشتباهات رایج دانشجویان در این درس عبارتند از:

- ۱- عدم مشارکت در مباحث کلاسی
- ۲- عدم توجه به سؤالات مطرح شده در کلاس
- ۳- عدم توجه به نحوه بارم بندی ارزشیابی درس
- ۴- عدم برقراری ارتباط بین مطالب
- ۵- عدم مطالعه منابع معرفی شده جهت تکمیل مباحث
- ۶- عدم ارائه به موقع مطالب درسی و موکول کردن آن به جلسات پایانی و عدم اخذ نمره آن
- ۷- عدم تدوین گزارش بازدیدها و ارائه به موقع
- ۸- عدم انجام به موقع پروژه درسی

– نکات کلیدی در یادگیری بهتر این درس عبارتند از:

- ۱- حضور منظم در کلاس و مشارکت فعال در مباحث کلاسی
- ۲- جستجوی پاسخ سؤالات مطرح شده در کلاس در منابع علمی معرفی شده
- ۳- ارائه به موقع تکالیف کلاسی
- ۴- ارائه مطلب مرتبط با سرفصل در کلاس
- ۵- انجام فعالیت پژوهشی مرتبط با درس